

KKP - Temperatur der warmen Produkte



Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode	Häufigkeit
X M: zu niedrige Temperatur	Min. 60°C	Temperaturkontrolle von warmen Produkten	Jeden Tag
		Kontrolle der korrekten Funktionsweise von	Jede Woche
Bedeutung der verwendeten Symbole : x Multiplikation/M: Mikrobiologische Gefahr			

ABHILFEMASSNAHMEN UND KORREKTURAKTIONEN



Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten.



Identifizieren Sie die betroffenen Produkte und isolieren Sie sie.



Produkte mit einer Temperatur zwischen 55 °C und 60°C erneut erhitzen.



Die Wartezeit senken, bevor die warmen Produkte serviert oder verkauft werden.



Die Heizelemente im Falle einer Panne reparieren.



Produkte zerstören, deren Temperatur unter 55°C liegt.